



Belleoue
restaurant

METROPOLE
TAORMINA 1876

*Il menu del Bellevue guarda alla Sicilia
nella sua forma più autentica: il mare, la terra, la luce.*

*Ogni portata è pensata per accompagnare la cena come un percorso:
un inizio leggero, il profumo del mare, la profondità della tradizione,
il piacere della condivisione.*

*La tavola diventa così un momento di conversazione e tempo condiviso,
affacciata sulla Baia di Naxos, con l'Etna all'orizzonte.*

The Bellevue menu draws inspiration from Sicily in its purest expression:
the sea, the land, the light.

Each course is conceived to accompany dinner as a gentle journey:
a delicate beginning, the scent of the sea,
the depth of tradition, the pleasure of sharing.

The table becomes a place for conversation and unhurried moments,
overlooking the Bay of Naxos, with Mount Etna on the horizon.

Giuseppe Longo

Chef de Maison

COPERTO • COVER CHARGE

EUR 8

ANTIPASTI

Starters

Crudi del Mediterraneo

Scampo, gambero rosso di Mazara, gamberetto rosso di Mazara, alici marinate, ostrica, tartare di pescato del giorno e sashimi di tonno rosso del Mediterraneo

Langoustine, Mazara red prawn, Sicilian red shrimp, marinated anchovies, oyster, catch-of-the-day tartare and Mediterranean bluefin tuna sashimi

[2 - 4 - 12 - 14]

EUR 52

Polpo Croccante

Polpo croccante, pomodoro Piccadilly, olive taggiasche e capperi di Pantelleria

Crispy octopus, Piccadilly tomatoes, Taggiasca olives and Pantelleria capers

[12 - 14]

EUR 32

Veli di Manzo

Manzo, rucola, scaglie di Grana, pomodorini semi-dry e maionese al limone

Thinly sliced beef, arugula, shaved Grana cheese, semi-dried cherry tomatoes and lemon mayonnaise

[3 - 7]

EUR 32

Regina di Sicilia — "La Parmigiana"

Melanzane, salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano 36 mesi e basilico fresco

Eggplant, tomato sauce, 36-month aged Parmigiano Reggiano and fresh basil

[1 - 7]

EUR 29

Fiori di Zucca, Ricotta & Agrumi

Fiori di zucca ripieni di ricotta agli agrumi, alici del Cantabrico, insalata di pomodoro e maionese allo zafferano

Zucchini flowers filled with citrus-scented ricotta, Cantabrian anchovies, tomato salad and saffron mayonnaise

[1 - 3 - 4 - 7]

EUR 27



PRIMI PIATTI

First Courses

Linguine all'Astice

Linguine, astice, pomodorini, prezzemolo e bisque di crostacei
Linguine with blue lobster, cherry tomatoes, parsley and shellfish bisque

[1 - 2 - 4]

EUR 58

Chicchi di Riso ai Frutti di Mare

Riso Acquerello, calamaro, cozze, vongole,
scampo, gambero, prezzemolo e pomodoro
*Acquerello risotto rice with squid, mussels, clams,
langoustine, prawn, parsley and tomato*

[2, 14]

EUR 38

Spaghetti Vongole & Bottarga

Spaghetti, aglio, olio extravergine d'oliva, vongole veraci,
bottarga e scorza di limone

*Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil, clams,
cured mullet roe and lemon zest*

[1 - 4 - 14]

EUR 38

Perle di Parmigiana

Bottoni di pasta fresca con salsa di pomodoro al forno,
pomodorini gialli e rossi semi-dry, caviale di melanzana e basilico
*Fresh pasta buttons with roasted tomato sauce,
yellow and red semi-dried cherry tomatoes, eggplant caviar and basil*

[1 - 3 - 7]

EUR 34

Torchon al Ragù

Fusillo ai grani siciliani, pesto di prezzemolo,
fonduta di Piacentinu Ennese e ragù bianco di carne
*Sicilian ancient-grain fusilli, parsley pesto,
Piacentinu Ennese cheese fondue and white meat ragù*

[1 - 7]

EUR 32



SECONDI PIATTI

Main Courses

Grigliata Mediterranea su Panzanella

Pesce spada, tonno, scampo, gambero, calamaro e pescato del giorno,
serviti su panzanella mediterranea

*Swordfish, tuna, langoustine, prawn, squid and catch of the day,
served on Mediterranean panzanella*

[1 - 2 - 4 - 14]

EUR 45

Dentice all'Eoliana

Dentice, olive, capperi, pomodoro ciliegino e verdure baby

Dentex, olives, capers, cherry tomatoes and baby vegetables

[4 - 12]

EUR 42

Triglia "Beccaficu"

Triglia, vongole veraci, finocchio, arancia, pinoli,
uvetta e cipolla di Giarratana

*Red mullet, clams, fennel, orange, pine nuts,
raisins and Giarratana onion*

[2 - 4 - 8 - 9 - 14]

EUR 40

Chateaubriand su Pietra Lavica

Filetto di manzo su pietra lavica, pane al burro, patate al forno,
verdure saltate, grigliate o bollite, dressing

*Beef fillet served on lava stone, buttered bread, roasted potatoes,
sautéed, grilled or boiled vegetables, dressing*

[1 - 7 - 9 - 12]

EUR 98

PER 2 PERSONE / FOR 2 GUESTS

Carrè d'Agnello alle Erbette

Carrè d'agnello, mandorle, erbe aromatiche, demi-glace, provola,
rosmarino, lampone e bieta rossa

*Rack of lamb, almonds, aromatic herbs, demi-glace, provola cheese,
rosemary, raspberry and red chard*

[7 - 8]

EUR 40



SELEZIONE DAL MARE

From the Sea

Pescato del Giorno

Fresh catch of the day

EUR 14 / 100 G

Astice

Blue / European lobster

EUR 19 / 100 G

Aragosta / Cicala di Mare

Lobster / Mediterranean slipper lobster

EUR 14 / 100 G

Caviare

Caviar

EUR 130 / 10 G

Ostrica

Oyster

EUR 10

AL PEZZO — BY THE PIECE

Gambero Rosso di Mazara

Mazara red prawn

EUR 12

AL PEZZO — BY THE PIECE

Scampo Imperiale

Imperial langoustine













EUR 12

AL PEZZO — BY THE PIECE



Tabella degli Allergeni

ALLERGEN INFORMATION

- | | |
|---|---|
|  1 Cereali contenenti glutine
<i>Cereals containing gluten</i> |  8 Frutta a guscio
<i>Nuts</i> |
|  2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans and products thereof</i> |  9 Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery and product thereof</i> |
|  3 Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs and products thereof</i> |  10 Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard and products thereof</i> |
|  4 Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish and products thereof</i> |  11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi
<i>Sesame seeds and products thereof</i> |
|  5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts and products thereof</i> |  12 Anidride solforosa e solfiti
<i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
|  6 Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans and products thereof</i> |  13 Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupin and products thereof</i> |
|  7 Latte e prodotti a base di latte
<i>Milk and products thereof</i> |  14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Shellfish and products thereof</i> |

In caso di allergie o intolleranze alimentari, Vi preghiamo di informare il nostro personale di sala, che sarà lieto di offrirVi la massima attenzione.
Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura, in conformità al Regolamento (CE) n. 852/04.

*Should you have any food allergies or intolerances, please inform our service team, who will be pleased to assist you with the utmost care.
Please be informed that some products may undergo rapid temperature reduction in compliance with EC Regulation No. 852/04.*